



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA SEBZELİ LEVREK

- 10 adet kültür mantarı
- 2 adet soğan
- 5 diş sarımsak
- 1'er çay kaşığı tuz tane karabiber
- 1 çay bardağı beyaz sirke
- 200 ml krema
- 1'er adet kırmızı ve sarı dolmalık biber
- 4 adet levrek
- 4 adet patates
- 4 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Balıkları temizleyip bol suyla yıkayın ve süzün. Mantarları nemli bezle silip dilimleyin. Soğan ve sarımsakları temizleyip kıyın. Patateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Biberleri temizleyip dilimleyin. Bir tencereye ayçiçeği yağını alıp ısıtın. Soğan ve sarımsakları ilave edip kavurun. Patates, mantar, karabiber ve sirkeyi ilave edip 3-4 dakika daha kavurun. Balıkları tencereye alıp 10-15 dakika pişirdikten sonra fırın tepsisine aktarın. Kalan sos ve çırpılmış kremayı karıştırıp balıkların üzerine yayın. 200 dereceye ayarlı fırının ızgara bölümünde 5-6 dakika pişirin. Kremalı balıkları fırından alıp servis tabaklarına yerleştirin. Renkli biberlerle süsleyip sıcak servis yapın.